

# TAS

**TAS** Retail &  
HoReCa



# СОДЕРЖАНИЕ



О компании	04
Направления деятельности	08
Комплексное оснащение объектов торговли	10
Комплексное оснащение общепита и производств	14
Комплексное оснащение пекарен и мини-пекарен	16
Комплексное оснащение холодильных складов камер	18
Дизайн и оформление объектов	20
Проектирование объектов торговли и общепита	24
Проектирование и производство систем холодоснабжения	26
Производство индивидуального оборудования	28
Производство визуальной рекламы	29
Производство систем орошения	30
Монтаж и инсталляция оборудования	32
Техническое обслуживание	34
Объекты	36

# О КОМПАНИИ

TAS Retail&Horeca — лидирующая в отрасли компания по комплексному проектированию и оснащению объектов торговли и общепита. В ассортименте компании профессиональное торговое, холодильное оборудование и технологическое оборудование от лучших мировых и российских производителей.

Дата основания компании: 20.10.2002.

TAS Retail&Horeca профессионально оказывает услуги по проектированию и разработке дизайна объектов, разработке индивидуального торгового и холодильного оборудования, поставке торгового- холодильного и технологического оборудования, монтажа любой сложности, сервисного технического обслуживания.

Клиентами TAS Retail&Horeca являются крупнейшие организации России и стран СНГ, международные компании, торговые сети, производители и поставщики продуктов питания. За время работы компания участвовала в реализации более 5000 объектов торговли и общепита.

TAS Retail&Horeca рассматривает своих реальных и потенциальных клиентов не в качестве Заказчиков, а в качестве Партнеров, что подразумевает выстраивание долгосрочных взаимовыгодных партнерских отношений.

Компания TAS Retail&Horeca осуществляет прямые поставки оборудования от завода до потребителя и является партнером множества Российских и Европейских производителей. Поставки оборудования осуществляются с Италии, Германии, Австрии, Финляндии, Польши, Испании, Франции, Украины, Белоруссии.

## Партнеры

Alto Shaam	Brema	Cuppone	ITON	SCOTSMAN	Банк Развития Технологий	Микрон
Apach	C.M.A.	Dalmec	JBG-2	Shols	Евромаркет	МХМ
Ariada	Carpigiani	DIHR	La CIMBALI	SMEG	Европейская Академия Ритейла	Моё дело Магазин
ATESY	Carrier	Effedue	LAINOX	Starfood	TAS Engineering	Техно ТТ
Avancini	CAS Corporation	Electrolux	Linde ladenbau	TAS Market	Viessmann	Чувашторгтехника
BEAR VARIMIXER	CELME	ENOFRIGO	MAGMA	Wanzl	Кобор Европейский институт розничной торговли	Штрих-м
Beckers	Celsior	Eurocryor	Modern Expo	Winterhalter	Криспи	
Berkel	COMENDA	HALLDE	Molinari	Zanelli		
BERTO'S	Convotherm	HICOLD	Mondel	Zanussi		
Bico	Cozum	Hoshizaki	Rasec			
BLANCO	Criocabin	Italmodular	REMIS			

## Клиенты компании

BILLA супермаркет	Бимарт	Диксика	КОМОС Групп	Мясновъ	РИВ ГОШ	Тележка супермаркет
BP сеть АЗК	Ближние Горки	Дмитрогорский мясокомбинат	Копейка	Молния гипермаркет	Разница супермаркет	ТНК сеть АЗК
Itella Lnk	ВЕЛКОМ	Европа супермаркет	Кошер гурмэ	Оптический Институт им. Вавилова	Русское море	УВА Молоко
MARCEGAGLIA	Виктория супермаркет	Зеленая Лавка	Ленинское РАЙПО	Останкинский молочный комбинат	Рябинка	Фили Бейкер
PONY EXPRESS	ВкусВилл	ИНКО	Линия гипермаркет	Останкинский мяскокомбинат	Самохвал супермаркет	Фонд Вишневской-Ростроповича
SPAR супермаркет	Вкусный Дом супермаркет	Истринское РАЙПО	Магнит	Перекресток	Семерочка супермаркет	Хлеб&Со
4 сезона супермаркет	Городок супермаркет	Калинка супермаркет	Миндаль супермаркет	Покупочка	Сибирский Деликатес	Хлебпром
АБК супермаркет	Гранат супермаркет	Караван супермаркет	МИРАТОРГ супермаркет	Посадский	Синергия	ЦЕНТРСОЮЗ
Алёкма магазин	Диета 18 супермаркет	Карат	Мой Магазин супермаркет	Пятёрочка	Терра Логистика	Эльдорадо
АТАК супермаркет						Эрманн

# ГЕОГРАФИЯ РАБОТЫ

Компания TAS Retail & Horeca активно работает на всей территории России, Белоруссии и Казахстана, в рамках ТС. Возможности компании позволяют осуществлять поставку оборудования в комплексе с монтажными и сервисными работами практически на всей территории России.

**> 5000 объектов**

торговли, общепита и пищевых производств открыто за 14 лет деятельности.

**В 600 городах**

и населённых пунктах осуществляются поставки оборудования с последующим гарантийным и сервисным обеспечением



Белоруссия

Российская Федерация

Армения

Казахстан

Киргизия

# НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



## КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОБЪЕКТОВ ТОРГОВЛИ

Комплексное оснащение объектов торговли (магазины, мини-маркеты, супермаркеты и гипермаркеты) является наиболее сложным видом услуг по сравнению с поставками отдельных видов торгового и холодильного оборудования, так как включает в себя целый ряд мероприятий и работ, которые необходимо выполнить на самом высоком уровне.

Наиболее приоритетным видом деятельности компании TAS Retail&Horeca является комплексное оснащение магазинов, супермаркетов, гипермаркетов, а также других форматов объектов торговли. Компания с 2002 года предлагает наиболее полные услуги по комплексному оснащению супермаркетов и гипермаркетов, реализуя эффективные и сложные проекты на всей территории России и стран СНГ.



Объекты комплексного оснащения:

- заприлавочные традиционные магазины;
- бакалейные, фермерские, мясные, винные, фруктовые лавки;
- специализированные и фирменные магазины;
- гастрономические бутики и отделы;
- павильоны, колхозные рынки, фермерские ярмарки;
- магазины кулинарии с элементами фаст-фуда;
- магазины при АЗС, формата «стрит ритейл»;
- минимаркеты, магазины «у дома»;
- дискаунтеры;
- стандартные супермаркеты;
- премиальные супермаркеты;
- гипермаркеты;

#### Услуг по комплексному оснащения:

- предварительные консультации и исследования;
- рекомендации по выбору формата предприятия;
- комплексное проектирование различных форматов;
- разработка дизайн проекта интерьера и экстерьера;
- разработка новигации, предметов декора и оформления;
- разработка наружного рекламного оформления;
- проектирование и производство нестандартного торгового оборудования, мебели, декорирование холодильного оборудования;
- техническое проектирование подводки инженерных коммуникаций;
- проектирование и подбор систем холодоснабжения;
- подбор и поставка всего необходимого торгового, технологического и холодильного оборудования в соответствии с форматом предприятия, бюджетами Заказчиков;
- доставка оборудования по всей России;
- монтаж всего комплекса оборудования, рекламы и предметов оформления интерьера;
- сервисное обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- послепродажное обслуживание и консультирование Заказчиков;
- помощь в получении кредитов и лизинга;



#### Преимущества комплексного оснащения:

- от проекта до открытия объекта — все в одних руках;
- отсутствие различных согласований;
- значительная экономия времени и сокращение сроков реализации проекта;
- сокращение финансовых и людских издержек;
- финансовая ответственность за весь проект на одной компании;
- профессиональная реализация проекта, если Заказчик без опыта работы в розничном бизнесе;

TAS Retail&Horeca обладает богатым опытом и знаниями в области комплексного оснащения и открытия торговых предприятий и заведений общественного питания, пищевых производств, холодильных складов. В активе компании тысячи оборудованных объектов и выполненных проектов «под ключ».

## КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОБЩЕПИТА И ПРОИЗВОДСТВ

Комплексное оснащение столовых, баров, ресторанов и других предприятий общепита является наиболее сложным видом услуг по сравнению с обычными поставками отдельных видов технологического оборудования, так как включает в себя целый ряд мероприятий и работ, которые необходимо выполнить на самом высоком уровне.

Наиболее приоритетным видом деятельности компании TAS Retail&Horeca является комплексное оснащение объектов торговли и общепита. Компания с 2002 года предлагает наиболее полные услуги по комплексному оснащению объектов общепита и пищевых производств, реализуя эффективные проекты на всей территории России и стран СНГ. Компания предлагает комплекс услуг и технологического оборудования для общепита ведущих Российских и Европейских производителей.



### Услуги комплексного оснащения:

- предварительные консультации и исследования;
- рекомендации по выбору формата предприятия;
- комплексное проектирование различных форматов;
- разработка дизайн проекта интерьера и экстерьера;
- разработка навигации, предметов декора и оформления;
- разработка наружного рекламного оформления;
- проектирование и производство нестандартного торгового оборудования, мебели, декорирование холодильного оборудования;
- техническое проектирование подводки инженерных коммуникаций;
- проектирование и подбор систем холодоснабжения;
- подбор и поставка всего необходимого торгового, технологического и холодильного оборудования в соответствии с форматом предприятия, бюджетами Заказчиков;
- доставка оборудования по всей России;
- монтаж всего комплекса оборудования, рекламы и предметов оформления интерьера;
- сервисное обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- послепродажное обслуживание и консультирование Заказчиков;
- помощь в получении кредитов и лизинга;

### Объекты комплексного оснащения:

- цеха при магазинах кулинарии, супермаркетах, гипермаркетах;
- фабрик кухни для централизованной поставки продукции на точки реализации;
- комбинаты питания и заготовочные фабрики;
- столовые полного и доготовочного цикла;
- профессиональная кухня ресторана, кафе, бара;
- кофейни, пиццерии, заведения фаст-фуда;
- цеха переработки мяса, рыбы.

### Преимущества комплексного оснащения:

- от проекта до открытия объекта — все в одних руках;
- отсутствие различных согласований;
- значительная экономия времени и сокращение сроков реализации проекта;
- сокращение финансовых и людских издержек;
- финансовая ответственность за весь проект на одной компании;
- профессиональная реализация проекта, если Заказчик без опыта работы в пищевом бизнесе;

TAS Retail&Horeca обладает богатым опытом и знаниями в области комплексного оснащения и открытия торговых предприятий и заведений общественного питания, пищевых производств, холодильных складов. В активе компании тысячи оборудованных объектов и выполненных проектов «под ключ».

## КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПЕКАРЕН И МИНИ-ПЕКАРЕН

Производство хлебобулочных изделий — емкий и технологичный процесс, требующий достаточно сложное и качественное оборудование.

Компания TAS Retail&Horeca производит комплексное проектирование и оснащение пекарен и минипекарен, а также самостоятельных хлебопекарных предприятий полного цикла. Осуществит проектирование новых производств, техническое перевооружение и реконструкцию действующих предприятий.

Компания TAS Retail&Horeca осуществляет комплексное оснащение следующих объектов:

- минипекарни при магазинах, супермаркетах, кафе и столовых;
- пекарни при супермаркетах и гипермаркетах;
- хлебопекарные производства полного цикла.



Компания оказывает наиболее полный комплекс услуг по комплексному оснащению объектов:

- создание дизайн-проекта (компоновка производственных цехов и отделений, расстановка оборудования);
- инженерное проектирование подводки коммуникаций и инженерных сетей;
- оснащение объекта полным комплексом оборудования и инструментов от ведущих российских и европейских производителей;
- монтаж, пусконаладочные работы;
- гарантийное обслуживание.

Преимущества комплексного оснащения:

- от проекта до открытия объекта — все в одних руках;
- отсутствие различных согласований;
- значительная экономия времени и сокращение сроков реализации проекта;
- сокращение финансовых и людских издержек;
- финансовая ответственность за весь проект на одной компании;
- профессиональная реализация проекта, если Заказчик без опыта работы в пищевом бизнесе;

Специалисты компании TAS Retail&Horeca окажут помощь в выборе оборудования, его производительности и других особенностях, количества необходимых помещений, проведут консультации по выбору формата пекарни. TAS Retail&Horeca обладает богатым опытом и знаниями в области комплексного оснащения и открытия торговых предприятий и заведений общественного питания, пищевых производств, холодильных складов. В активе компании тысячи оборудованных объектов и выполненных проектов «под ключ».

## КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНЫХ СКЛАДОВ КАМЕР

TAS Retail&Horeca предлагает полный комплекс услуг, связанных с проектированием и возведением холодильных камер и складов, комплексным оснащением холодильными установками и воздухоохладителями, с использованием строительных сэндвич-панелей и лёгких металлоконструкций, а также типовых быстросборных холодильных и морозильных камер.

В качестве ограждающих конструкций холодильных камер применяются теплоизоляционные «сэндвич-панели». Изоляционным материалом панелей является безопасный для озонового слоя атмосферы вспененный пенополиуретан или пенополиизоциурат, не содержащий соединений CFC и HCFC. Поверхностным слоем «сэндвич-панелей» является горячеоцинкованный и окрашенный в заводских условиях стальной лист.

Для повышения стойкости панелей внутреннюю обшивку часто выполняют с покрытием ПВХ и нержавеющей сталью.

### Типы холодильных камер по температурному режиму:

- Среднетемпературные холодильные камеры; Обеспечивают хранение продукции при температурах от  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- Низкотемпературные холодильные камеры; Обеспечивают хранение продукции при температурах от  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- Низкотемпературные морозильные камеры; Обеспечивают хранение продукции при температурах от  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



Компания TAS Retail&Horeca предлагает холодильные и морозильные камеры:

- Холодильные и морозильные склады;
- Быстросборные холодильные камеры (шип-паз);
- Холодильные камеры для хранения овощей и фруктов;
- Холодильные камеры для хранения цветов;
- Холодильные камеры для магазинов;
- Холодильные камеры для супермаркетов, гипермаркетов;
- Холодильные камеры и оборудование для кафе и ресторанов;
- Холодильные камеры для хранения вина;
- Холодильные камеры для хранения меховых изделий;
- Холодильное оборудование для хранения лекарств;
- Шоковая заморозка и охлаждение;
- Камеры дефростации замороженного пищевого сырья.

### Преимущества комплексного оснащения:

- от проекта до открытия объекта — все в одних руках;
- отсутствие различных согласований;
- значительная экономия времени и сокращение сроков реализации проекта;
- сокращение финансовых и людских издержек;
- финансовая ответственность за весь проект на одной компании;
- профессиональная реализация проекта, если Заказчик без опыта работы в розничном бизнесе;

TAS Retail&Horeca обладает богатым опытом и знаниями в области комплексного оснащения и открытия торговых предприятий и заведений общественного питания, пищевых производств, холодильных складов. В активе компании тысячи оборудованных объектов и выполненных проектов «под ключ».

## ДИЗАЙН И ОФОРМЛЕНИЕ ОБЪЕКТОВ

В условиях высокой конкуренции и реализацию объектов торговли и общепита среди федеральных торговых сетей, оригинальный и нестандартный дизайн объектов имеет одно из ключевых особенностей.



Для разработки индивидуальных проектов недостаточно обладать знаниями государственных норм и правил реализации объектов, важно иметь опыт и знания последних мировых тенденций в области дизайна магазинов и общепита, которые возможно эффективно применить на вновь создаваемых объектах, наличие собственных творческих идей, которые опираются на знания в области производства торгового и технологического оборудования.

TAS Retail&Horeca в полной мере обладает всеми знаниями и опытом разработки дизайна и оформления объектов, индивидуальных интерьеров с применением нестандартного торгового и холодильного оборудования, мебели.

## ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКС УСЛУГ ПО ДИЗАЙН-ПРОЕКТИРОВАНИЮ:

### ДИЗАЙН

- дизайн интерьера и экстерьера объектов;
- дизайн рекламного оформления интерьера и экстерьера;
- дизайн отделов супермаркетов и гипермаркетов;
- дизайн оформления холодильного оборудования;

### КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ

- консультирование по вопросам оснащения объектов;

### ПРОЕКТИРОВАНИЕ

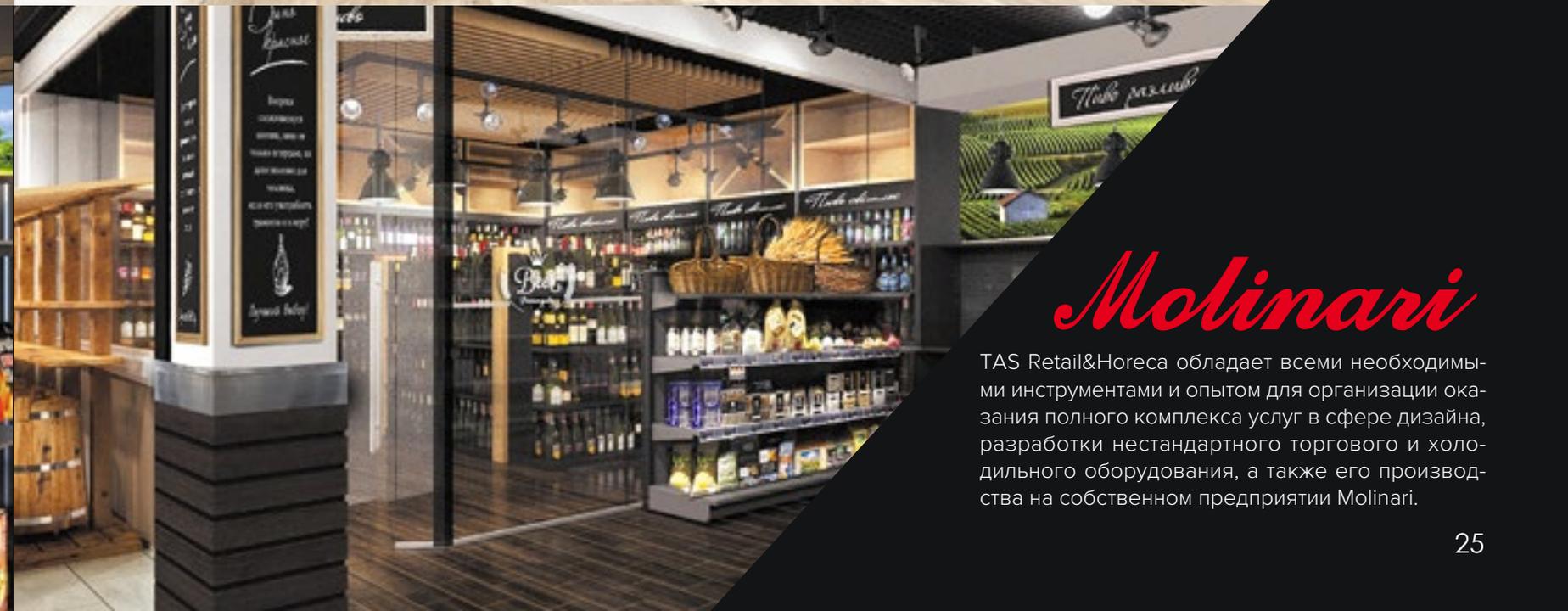
- проектирование торгового оборудования, в том числе нестандартного;
- проектирование и изготовление средств интерьерной рекламы;

### АВТОРСКИЙ НАДЗОР

- за проведением ремонтно-строительных работ;

### ДЕКОР

- подбор и поставка предметов интерьера и декора.



*Molinari*

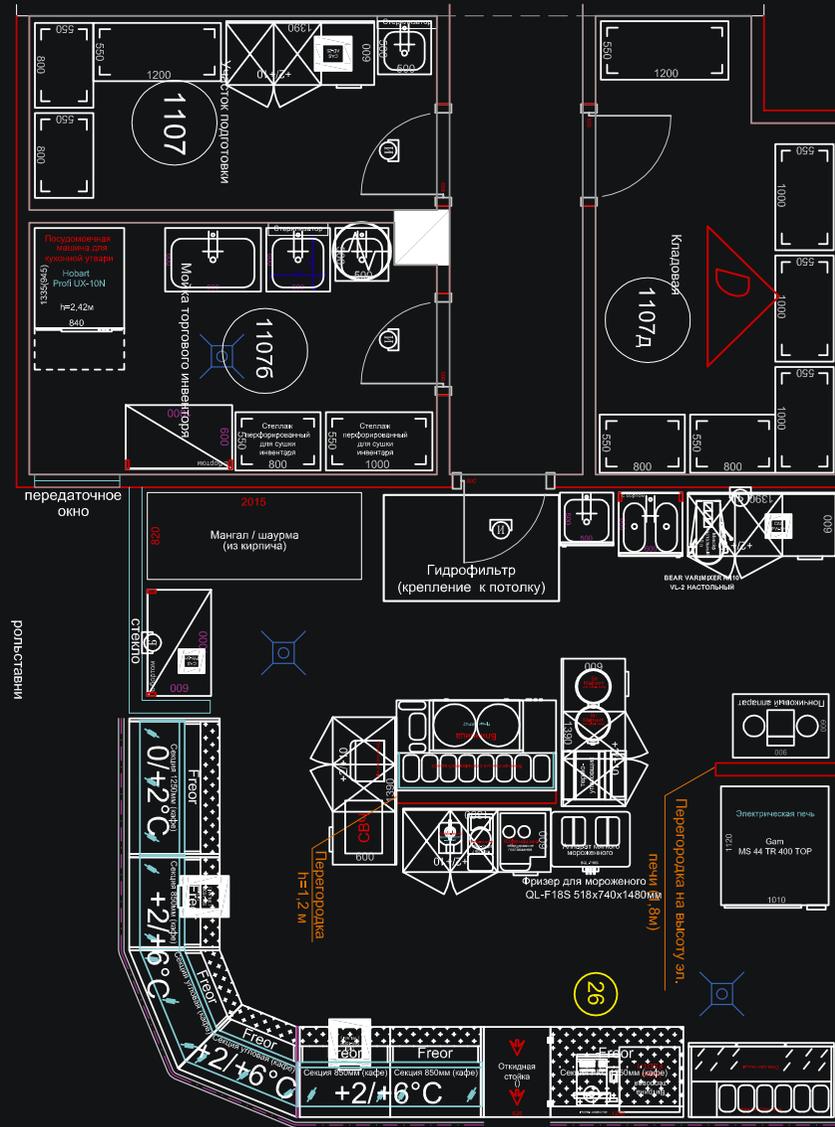
TAS Retail&Horeca обладает всеми необходимыми инструментами и опытом для организации оказания полного комплекса услуг в сфере дизайна, разработки нестандартного торгового и холодильного оборудования, а также его производства на собственном предприятии Molinari.

# ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕПИТА



Технологический проект — это план размещения и зонирования основных отделов объектов торговли и общепита, производственных цехов, складских и вспомогательных помещений в структуре здания, обеспечивающих последовательность технологических процессов обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и максимального избежания пересечения технологических и транспортных потоков.

Технологическое проектирование ресторанов, баров, столовых, супермаркетов и гипермаркетов, фабрик кухни является важнейшим этапом комплексного оснащения объектов технологическим оборудованием различных типов. TAS Retail&Horeca выполняет технологическое проектирование предприятия торговли или общепита любого размера и сложности, а именно:



## Объекты торговли:

- технологическое проектирование магазинов заприлавочной торговли;
- технологическое проектирование магазинов самообслуживания;
- технологическое проектирование минимаркетов, дискаунтеров, магазинов «у дома»;
- технологическое проектирование премиальных магазинов и супермаркетов;
- технологическое проектирование гипермаркетов;
- технологическое проектирование фруктовых, алкогольных и других специализированных магазинов;
- технологическое проектирование фермерских, мясных и других гастрономических лавок;
- технологическое проектирование продовольственных и фермерских рынков.

## Объекты общепита:

- технологическое проектирование кухни ресторана, кафе, бара;
- технологическое проектирование столовых;
- технологическое проектирование комбинатов питания;
- технологическое проектирование ресторанов быстрого обслуживания (пиццерий, шашлычных, блинных, чебуречных и т.п.);
- технологическое проектирование магазинов — кулинарий;
- технологическое проектирование кофеен;
- технологическое проектирование производственных цехов в составе торговых предприятий.

## В технологический проект объектов включается:

- технологические проекты помещений с расстановкой торгового, холодильного и технологического оборудования и мебели;
- пояснительная записка к технологическому проекту (основные характеристики предприятия, необходимые обоснования и расчеты);
- монтажные планы помещений с расстановкой оборудования с привязками к точкам коммуникаций (электричество, газ, водоснабжение, канализация);
- спецификация на оборудование с техническим описанием.

## Этапы технологического проектирования предприятий общественного питания:

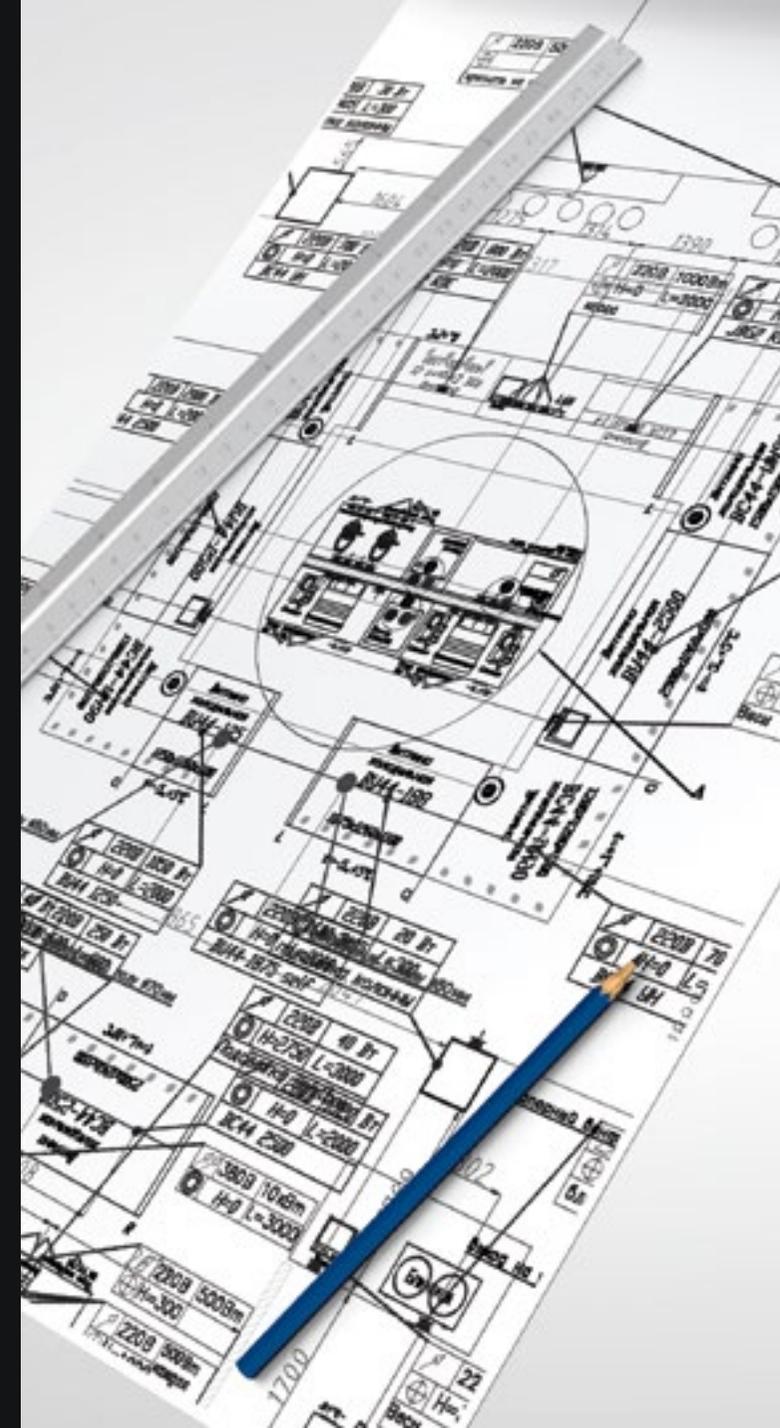
- уточнение и составление технического задания на проектирование объектов: тип, формат, характер объекта, другие особенности;
- разработка объемно-планировочных решений объекта в соответствии с нормами технологического проектирования (ВНТП), строительными нормами и правилами (СНиП) и санитарными нормами и правилами (СанПиН), обеспечивается точность технологических процессов;
- технологический расчет, подбор и расстановка оборудования в соответствии с планировочным решением;
- технический расчет и проектирование систем холодоснабжения, подбор соответствующего оборудования;
- техническое задание для подрядных организаций: планы подвода коммуникаций, вентиляции, кондиционирования.

# ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО СИСТЕМ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЯ

## ПРОЕКТИРОВАНИЕ

TAS Retail&Horeca аккумулировала огромный опыт по проектированию и производству сложнейших систем холодоснабжения для супермаркетов и гипермаркетов, холодильных складов, промышленного и коммерческого охлаждения.

Проектирование холодильных установок и систем требует наличия опыта и знания множества аспектов, относящихся к сферам термодинамики, механики, электротехники и систем управления. От качественного и профессионального выполнения проектов холодильных систем и установок зависят эксплуатационные возможности холодильного оборудования, холодильных установок и системы в целом, а собственное производство холодильных агрегатов позволяет полностью удовлетворить требования Заказчика.



При расчете систем холодоснабжения для хранения товаров учитываются:

- сведения о климатических условиях района, расчетных параметрах наружного воздуха;
- сведения о хладагентах, хладоносителях и их параметры;
- категории зданий и помещений;
- теплопритоки от людей, оборудования, солнечной радиации, товарооборота и т.п.;
- типы хранения и охлаждения продуктов, виды продуктов.

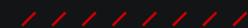
При расчете систем холодоснабжения для объектов торговли учитываются:

- типы и виды объектов торговли и общепита;
- возможности и ограничения объектов торговли;
- возможные шумовые нагрузки и расположение оборудования;
- количество холодильного оборудования по температурным режимам;
- другие особенности объекта.

Работы по проектированию включают:

- расчет теплопритоков;
- проектирование гидравлических трасс холодоснабжения;
- план расстановки оборудования;
- подбор холодильных установок и теплообменного оборудования;
- составление сметы расходных материалов;
- техническое задание подрядным организациям по подводу коммуникаций (электричество, водоснабжение, канализация);
- пояснительная записка с рекомендациями и особенностями холодильной системы.

## ПРОИЗВОДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



TAS Retail&Horeca более 10 лет является разработчиком и производителем нестандартного торгового оборудования, эксклюзивных интерьеров и рекламной продукции для различных сфер розничного бизнеса, сочетая в своей работе высокие стандарты качества и предлагая оптимальные цены.

Торговое оборудование и реклама изготавливаются из самых современных и качественных материалов. Производство, оснащенное современным оборудованием ведущих европейских производителей, и высококвалифицированный персонал гарантируют не только высочайшее качество торговой мебели и рекламных конструкций, но и передовые дизайнерские решения, уникальные для каждого проекта. Идеями компании пользуются крупнейшие торговые сети и другие розничные предприятия России.

Объекты:

- все отделы премиальных супермаркетов и гипермаркетов, включая изготовление собственного холодильного оборудования;
- гастрономические и винные бутики, фермерские лавки, минимаркеты, магазины при АЗС;
- визовые центры, зоны обслуживания клиентов;
- бары, столовые, кафе и рестораны;
- другие предприятия розничной торговли и обслуживания.



## ПРОИЗВОДСТВО ВИЗУАЛЬНОЙ РЕКЛАМЫ



Передовое видение бизнеса сегодня не возможно без вложений в качественную рекламную продукцию, которая во многом формирует имидж компании и влияет на продажи. Рекламная продукция включает в себя множество элементов, начиная с оформления фасадов, вывески, информационных указателей, стендов и заканчивая рекламно-сувенирной продукцией с логотипом компании.

Компания изготавливает все виды рекламной продукции и охватывает весь комплекс работ от разработки дизайн-проекта до монтажа или постпечатной обработки.

Наружное и внутреннее оформление включает в себя изготовление вывесок (световые и несветовые, неоновые, с плоскими или объемными буквами) различного типа и сложности, интеграцию рекламных элементов в торговое оборудование, оформление фасадов и витрин. Эксклюзивный проект разрабатывается с учетом множества важнейших факторов: корпоративный имидж, позиционирование компании, архитектурные особенности здания и сочетаемость рекламных элементов с интерьером.

Квалифицированные специалисты компании выполняют заказы на производство рекламной продукции любой сложности. Постоянно совершенствующаяся производственная база и автоматизация большинства процессов позволяет повышать качество продукции, одновременно снижая издержки. Собственное производство компании оснащено современным оборудованием, с помощью которого выполняется широкий спектр работ: фрезеровка, плоттерная и лазерная резка, прямая печать на различных материалах, гравировка, изготовление объемных изделий.

## ПРОИЗВОДСТВО СИСТЕМ ОРОШЕНИЯ

TAS Retail&Horeca предлагает системы орошения свежих продуктов: охлажденного мяса и рыбы, фруктов и овощей.

В настоящий момент существует общая проблема сохранности свежего мяса и рыбы в охлаждаемых вентилируемых витринах, а также на неохлаждаемых фруктовых развалах при длительном хранении в магазинах. При открытой выкладке продукты начинают терять массу и общий товарный вид, что в целом сказывается на продажах и имидже торгового предприятия.

Системы орошения (туманообразования) и увлажнения свежих продуктов, фруктов-овощей полностью решают проблему потери веса, а также в значительной степени улучшают внешний вид, увеличивают срок годности. В настоящий момент системы орошения и туманообразования встречаются редко в торговых сетях и супермаркетах, установка которой положительно скажется на имидже предприятия торговли.

TAS Retail&Horeca предлагает автоматические системы орошения (туманообразования) для магазинов, супермаркетов и гипермаркетов с комплексным оснащением, пуско-наладкой, как на новые объекты, так и на уже существующее холодильное и торговое оборудование.



**Выкладка мяса с использованием системы орошения (туманообразования):**

Вид свежего красного мяса на витринах во многом зависит от увлажнения. Мерчендайзеры настаивают на наличии блеска на мясной продукции, который появляется в следствии правильного увлажнения. В то время как хороший вид влияет на репутацию всего магазина в общем, без увлажнения вы также можете заметить потерю веса на 2%, а то и больше. Потери в весе колеблется согласно тому, к какому типу охлаждения вы прибегаете, как порезано мясо, как долго оно пребывает на витрине, но в любом случае с увлажнением вы почувствуете разницу. Miatech предлагает 3 разнообразные технологии, предназначенные для работы на различных типах витрин. Витрина со свежим мясом всегда привлекает больше покупателей.

**Выкладка морепродуктов с использованием системы орошения (туманообразования):**

Выкладка охлажденной рыбы, морепродуктов происходит без упаковки, поэтому есть смысл в том, чтобы минимизировать потери, вызванные обезвоживанием. Кроме того, использование системы орошения уменьшает запах рыбы. Типичная потеря веса для этой категории продуктов зависит от времени, проведенного на витрине, от разновидности морепродуктов, и соотношения площади поверхности к весу продукта. В любом случае можно ожидать как минимум 2% разницы в конечном итоге.

**Выкладка фруктов — овощей с использованием системы орошения (туманообразования):**

В условиях хранения и демонстрации фруктов и овощей на неохлаждаемых развалах, а также с использованием холодильников с вентилируемой системой охлаждения, зачастую очень сложно контролировать уровень влаги и производить необходимое увлажнение. Такие обстоятельства могут негативно повлиять на овощи и фрукты в супермаркетах. Благодаря использованию систем орошения фрукты всегда будут привлекательными.

## МОНТАЖ И ИНСТАЛЛЯЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

TAS Retail&Horeca предлагает полный комплекс услуг по монтажным и демонтажным работам. Специалисты TAS Retail&Horeca в рамках технического отдела имеют большой опыт работы, а также профессиональными знаниями и допусками для проведения такого рода работ.

Все работы проводятся в соответствии с согласованной проектной документацией, действующими техническими условиями, стандартами, строительными нормами и правилами производства и приёмки работ, аттестованными специалистами по современным технологиям с использованием современных инструментов и материалов. Возникающие в процессе монтажа вопросы оперативно решаются специалистами компании. Сроки и график проведения монтажных работ согласуются с Заказчиком.

**TAS Retail&Horeca на профессиональном уровне выполняет следующие работы:**

- монтаж торгового оборудования, в том числе индивидуального;
- монтаж холодильного оборудования со встроенным агрегатом;
- монтаж холодильного оборудования под централизованную систему холодоснабжения;
- монтаж холодильных установок, многокомпрессорных агрегатов и централей;
- монтаж электросети и подключение оборудования;



- монтаж канализации и водоснабжения, включая дренажные и другие насосы;
- монтаж холодильных и морозильных камер и складов;
- монтаж технологического оборудования для предприятий питания;
- монтаж пекарских печей и другого теплового и электромеханического оборудования;
- пусконаладочные работы и настройка холодильного и технологического оборудования;
- монтажные и пусконаладочные работы работы энергосберегающих опций;
- монтаж и подключение системы мониторинга Danfoss, Carell, Dixell;
- демонтажные работы по всем типам оборудования;
- консервация и разконсервация оборудования.

**TAS Retail&Horeca выполняет работы для следующего типа объектов:**

- продовольственные магазины заприлавочного типа, включая гастрономические бутики, фермерские, мясные и другие лавки;
- продовольственные магазина с системой самообслуживания, включая минимаркеты, дискаунтеры, магазины «у дома»;
- супермаркеты и гипермаркеты;
- столовые, кафе, бары, рестораны;
- пищевые производства, фабрики кухни;
- хлебопекарни, мясные цеха и другие перерабатывающие производства;
- холодильные камеры, склады;
- другие предприятия химической и нефтяной промышленности используемые в процессе производства, переработки продукции системы холодоснабжения и холодильные установки.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисные центры TAS Retail&Horeca производят профессиональное техническое и сервисное обслуживание холодильного и технологического оборудования супермаркетов, гипермаркетов, холодильных складов и камер, пищевых производств, ресторанов, кафе, столовых. Техническое обслуживание включает в себя диагностику холодильных систем, электроцепи, ремонт холодильного и технологического оборудования, замену деталей и узлов, настройку автоматики и блоков управления.

Сервисное обслуживание — гарантийное и послегарантийное — это комплекс работ производимых с целью обеспечения надежной, безаварийной и экономичной эксплуатации и оборудования и систем. Обслуживание призвано наряду с обеспечением надежности, безопасности и экономичности продлить срок службы оборудования и снизить расходы на его ремонт.

TAS Retail&Horeca проводит обслуживание оборудования на следующих объектах:

- магазины, супермаркеты, гипермаркеты;
- пищевые производства, фабрики кухни;
- профессиональная кухня ресторана, кафе, столовой;
- холодильные склады, камеры;
- овощехранилища, камеры шоковой заморозки и охлаждения;
- пекарни и пекарские цеха.



Регламентное обслуживание оборудования:

- осмотр технического состояния оборудования;
- осмотр узлов и агрегатов на предмет отсутствия внешних повреждений и надежности креплений;
- очистка конденсатора от пыли и грязи, проверка правильности направления вращения вентилятора;
- чистка компрессора, электродвигателей вентиляторов, приборов и аппаратов (при необходимости);
- проверка работы компрессора;
- проверка герметичности хладоновой системы;
- проверка целостности электрических цепей, затяжка контактов;
- проверка надежности крепления деталей электрооборудования;
- проверка срабатывания приборов автоматического контроля и защиты;
- проверка и настройка регулирующей аппаратуры;
- проверка и регулировка параметров работы в соответствии с паспортными характеристиками оборудования;
- проверка и регулировка температурного режима;
- проверка уровня, прозрачности и чистоты масла (для выносного холода);
- проверка напряжения питающей электрической сети;
- экстренный вызов при остановке оборудования;
- срочный ремонт узлов и агрегатов, бесплатная замена.

Стоимость и условия сервисного обслуживания холодильного и технологического оборудования определяется отдельно в каждом конкретном случае при заключении договора. Заключение договора на сервисное обслуживание оборудования производится после проведения первичной диагностики (если монтаж оборудования производился не нашей компанией или сразу после монтажа не был заключён договор на обслуживание).

Нашими специалистами накоплен большой опыт модернизации и ремонта торгово-холодильного и технологического оборудования практически всех типов: холодильные и морозильные витрины, холодильные оборудование со встроенным и выносным холодоснабжением, плиты, печи, хлебопекарское оборудование. Мы производим на высоком профессиональном уровне диагностику, ремонт и наладку любых узлов и систем: механики, гидравлики, электрики, электроники и программного обеспечения. Для диагностики и ремонта электронных систем мы используем цифровую измерительную аппаратуру лидирующих зарубежных производителей, а также современный инструмент, что позволяет выявлять и устранять скрытые дефекты.

# ОБЪЕКТЫ

- Бакалейная лавка;
- Гастрономический бутик;
- Гипермаркет;
- Здоровая еда;
- Кафе кондитерская;
- Магазин «У дома»;
- Минимаркет;
- Мясной магазин;
- Рыбный магазин;
- Рынок;
- Склад;
- Стрит-ритейл;
- Супермаркет;
- Универмаг;
- Фермерская лавка;
- Фруктовый магазин;
- Холодильный склад.



СУПЕРМАРКЕТ

# ПЕРЕКРЕСТОК

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Доставка оборудования.



РЫБНЫЙ МАГАЗИН

# ОКЕАНИКА

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Продажа оборудования;
- Монтаж и демонтаж оборудования;
- Техническое обслуживание
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# ДЕДОВСК

Дедовск, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж и демонтаж оборудования;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# ПУШКИНСКИЙ

Ижевск, 2014



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛАВКА

# БЛИЖНИЕ ГОРКИ

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# СУРОВСКИЙ ГУРМЭ

Казахстан, Уральск, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЛАВКА

# БЛИЖНИЕ ГОРКИ

Москва, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# ТЕЛЕЖКА

Тверь, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# ЦЕНТР СОЮЗ РОССИИ

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

# БЛИЖНИЕ ГОРКИ

Москва, м. Серпуховская, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# АТАК

Клин, 2010



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.

ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА

# ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА

Москва, 2014



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

МИНИМАРКЕТ

# МОЙ МАГАЗИН

Москва, 2012



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# ВКУСНЫЙ ДОМ

Ижевск



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Продажа оборудования;
- Монтаж и демонтаж оборудования;
- Техническое обслуживание.



СУПЕРМАРКЕТ

# СНЕГИРИ

Москва, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



МИНИМАРКЕТ

# ГУРМАН

Москва, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

ФРУКТОВЫЙ МАГАЗИН

# ЗЕЛЕНАЯ ЛАВКА

Москва, м. Новослободская, 2014



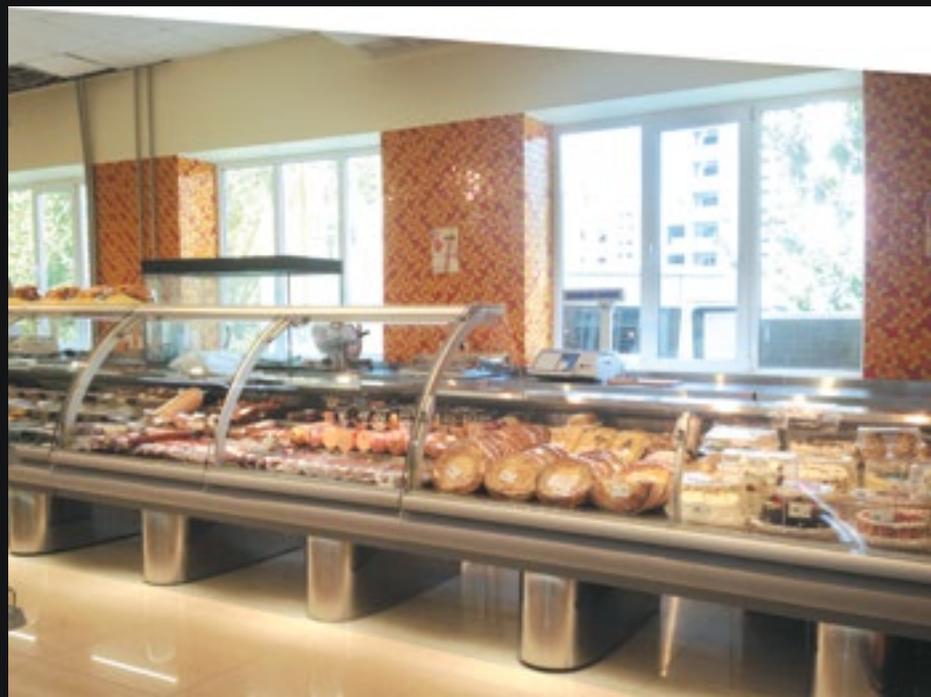
## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# ГОРОДОК

Астрахань, 2014



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.



ФРУКТОВЫЙ МАГАЗИН

# ЗЕЛЕНАЯ ЛАВКА

Москва, Ходынский бульвар, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# ОБУХОВ

Астрахань, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж и демонтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



ФРУКТОВЫЙ МАГАЗИН

# ЗЕЛЕНАЯ ЛАВКА

Москва, м. Румянцево, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# КАММИЛА

Республика Татарстан, 2014



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Дизайн оборудования и объекта;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# ВКУСНЫЙ ДОМ

Ижевск, 2014



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# КОШЕР ГУРМЭ

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

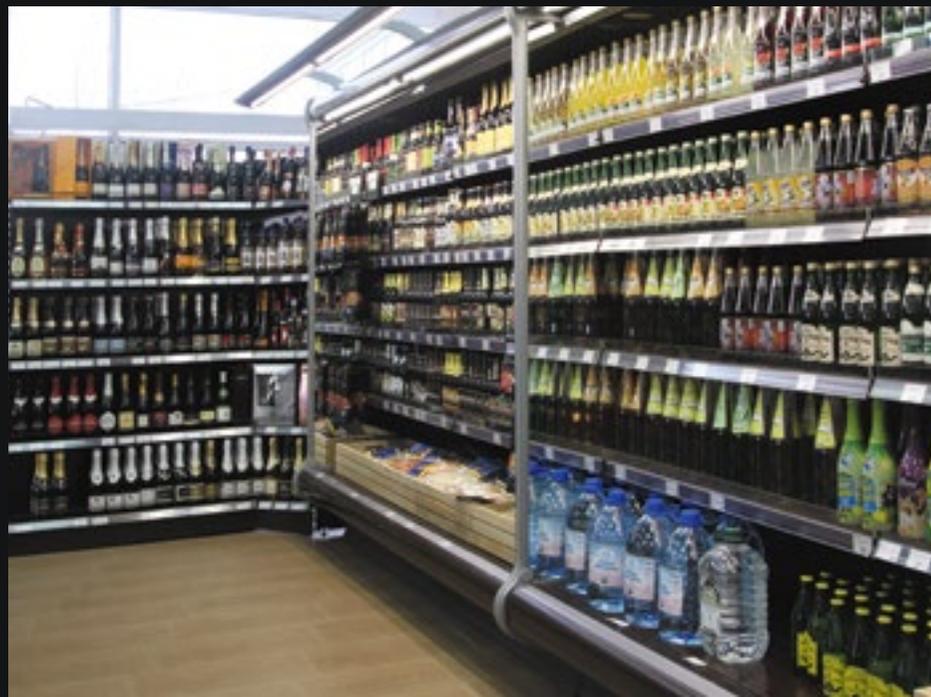
- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# МИРАТОРГ

Москва, 2013



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.

РЫБНЫЙ МАГАЗИН

# МОРЕМАНИЯ

Москва, Красная пахра, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Разработка концепции магазина;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.

СУПЕРМАРКЕТ

# COLABEANS

Москва, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Индивидуальный дизайн торгового и холодильного оборудования;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Доставка оборудования.



СУПЕРМАРКЕТ

# СУРОВСКИЙ

Казахстан, г. Уральск, 2015



## УСЛУГИ ПО ПРОЕКТУ

- Проектирование объектов;
- Проектирование систем холодоснабжения;
- Дизайн и оформление объектов;
- Проектирование оборудования;
- Комплексное оснащение объектов;
- Монтаж оборудования;
- Техническое обслуживание;
- Доставка оборудования.



